



SPARGEL LIEBT SILVANER

GEBEITZTER SAIBLING MIT ZWEIERLEI GRÜNEM SPARGEL UND RHABARBER

Ein Rezept von Bernhard Reiser, Restaurant REISERS am Stein

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Saibling gebeizt:

280 g Saiblingsfilet
150 g Salz
100 g Zucker
20 g Kümmel
15 g Pfefferkörner weiß
10 g Dill

Grüner Spargel - Creme:

500 g Grüner Spargel
100 g kalte Butter

Grüner Spargel - gegrillt & rohe Streifen:

12 Stangen Grüner Spargel

Rhabarbersaft:

2 Stangen Rhabarber
50 ml Läuterzucker
15 ml Olivenöl



ZUBEREITUNG

Saibling gebeizt:

Die Saiblingsfilets von Gräten befreien und kühl stellen. Die Trockengewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Dill hacken und mit Salz, Zucker und den Trockengewürzen mischen.

Die Filets mit der Hautseite auf ein Blech legen und mit der Beize gut bedecken. Für 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend kalt abwaschen und trocken tupfen. Nun die Haut abziehen und beiseite stellen.

Grüner Spargel - Creme:

Grünen Spargel ohne Fett in einer heißen Pfanne anrösten und anschließend im Ofen bei 170° C weich garen.

Im Mixer mit kalter Butter fein pürieren und danach durch ein Sieb streichen. Mit Salz abschmecken.

Grüner Spargel - gegrillt & rohe Streifen:

10 Stangen Grünen Spargel putzen und in einer Grillpfanne ohne Fett angrillen, kalt werden lassen und mit Olivenöl marinieren.

Die restlichen zwei Stangen putzen und mit einem Schäler in dünne Streifen schälen und in kaltes Wasser legen.

Rhabarbersaft:

Rhabarber mit der Schale entsaften und durch ein feines Passiertuch lassen. Mit Läuterzucker und Olivenöl aufschlagen.



WEINTIPP

Guts- oder Ortswein
Leichter, jugendlicher Charakter des aktuellen Jahrgangs mit einem harmonischem Süß-Säure-Spiel

